

湖岭山珍味道好兮好

■郑育友

乡村里人谓舌尖上最好吃的食品为 山珍海味 。有关海味 副刊《云江潮》上曾刊登了金志敏先生的《莘塍鲜货吃爽兮》一文 文中既详细又生动地介绍过 吃爽兮 的蛰蛸、鲜虾、黄鱼、梭子蟹等水产鲜货。

俗话说：靠山吃山 靠海吃海。莘塍是靠海的地方 当地渔民当然是靠 吃海 的。湖岭是山区 那山民自然靠 吃山 了。

湖岭 位于我市西部 峰峦起伏 西部有高耸入云的巾子山 南面有祥云飘荡的五云山 北面有草甸绵延的奇云山 有大大小小山峰10余座 可谓是山连山 岭叠岭的山区。

这里 又是我市西部通往文成、青田、瓯海交界线上的通衢(当地人有巾子山上的金鸡啼鸣三县可闻 的传说)。因此 这里不但是旅游好所在，而且也是盛产山珍的好地方。

营养丰富的马蹄笋

绿竹 正式名称为光箨绿竹 因笋形稍弯像马蹄 俗称马蹄笋。

城里人若在夏天双休日来湖岭游览 在湖岭三十四溪流域漫步时 在那泉水叮咚的小山溪边或田螺山坡上 到处可见一丛丛绿盖如伞浓荫下的黄土中 探出一只只头尖、身弯、壳黄 形似马蹄的绿竹笋。这里 是绿竹的天下 漫山遍野 凤尾龙吟 空气湿润 随处可见三五成群的村民 用铁凿开采马蹄笋的场景。

马蹄笋是主要食用笋之一 鹿木马蹄笋产量居全市之首。马蹄笋口感清脆鲜爽 营养丰富 是夏秋季节上好美味菜肴。

马蹄笋制作菜肴 其步骤是 马蹄笋去壳洗净切成一片片 取300克笋片 配以虾仁200克、瘦猪肉150克 加调食盐3克、味精2克、色拉油45克、胡椒粉5克、大葱8克 经鲜炒便可。

这里 每年清明时行人若路过山岗 还可看到满山满岙刚刚破土而出的春笋。这春笋 也属山珍 就是加食盐与 青山绿 (山水)清煮 上桌口感也细嫩清脆 香气冲鼻 令人垂涎欲滴。



另外 马蹄笋也可晒干作备用菜肴。还可制作盐水马蹄笋罐头 是出口创汇的畅销产品。

诱人食欲的牛排

林川镇金坪与岭雅属丘陵地带 这里山场开阔 漫山遍野是草地。当地农家利用这一优越的地理环境 大力饲养与放牧牛羊。若逢春夏季节 这里漫山遍野长满了绿色的野草。野草是牛羊爱吃的天然饲料。你若从猪头岭与长甘岭攀登而过 那成群结队骠悍的黄牛与雪白奔跑的山羊 朝着你仰头 哞一哞 咩一咩 此起彼伏地哼着。湖岭上等牛排就采取这些本地地产的黄牛肉制作的。

湖岭牛排不同于外国的牛排 它的制作方法是中国式炖煮 非常适合大众口味。取农家山养(如金川镇金坪与岭雅)黄牛身上的带肉肋骨 先挑净上面的油筋 再截成五厘米左右的小方块 然后放入沸水 和以姜、蒜、茴香、辣椒、党参等中药、调料 温火煮上个把钟头 便是一道美味了。

湖岭牛排 已渐渐成为一块响亮的招牌 在湖岭已开出多家牛排馆。湖岭镇上那条逼仄嘈杂的小街上 却有好几家牛排馆 如明金牛排、阿仁牛排、达令牛排 比比皆是 打的全是湖岭牌子。六月天的时候会更多 多至数十家。店面虽小 但装潢很时尚 店内卫生也很讲究。最出名的算是明金牛排店 老店了 两口大铁锅摆

在店内卤质 现做现卖 经常要排长队等候。这里的牛排跟我们平常在西餐厅里吃的牛排完全两样 它是连骨带肉的卤质小牛排。三五客人坐下来 点上一盘牛排 外加几盘农家菜与煎饺 再来几瓶啤酒 就可以吃开了 虽简单 却是美味至上 很有几分小排档的滋味。双休日 瑞安市区、平阳、温州市区等地不断有客人赶湖岭来吃牛排呢。

后来 牛排 生意越做越好 牛肉供不应求。于是店家即派人到云南、贵州等省市地寻找货源。将外省很多牛运过来 经屠宰场宰杀 做成牛肉焙片、牛肉糖、黄牛骨等牛肉制品 誉满国内外市场。

另外 这里的山羊也属上等的山珍。羊肉可卤制成羊脚踏、牛排等产品 也吃爽兮！

垂涎欲滴的麦贴锅

鹿木彭埠(因聚居彭、傅二姓 傅、埠方言近音 后改现名)也算是 鱼米之乡 产粮古村。因毗邻于陶山与马屿两镇 其土质也属沙质土壤 适宜种植经济作物与小麦之类粮食。

小麦磨成面粉是制作麦贴锅的主要原料。麦贴锅本来就是农家美食。彭埠村的农妇都会制作麦贴锅 面粉加入适量水 加鸡蛋 搅拌 糊状 加白糖。平底锅放金龙鱼油 小火加热 倒入面食 正反均匀受热 几分钟后香喷喷麦贴就可出锅了。出锅 麦贴锅 若

再加香肠、葱粒之类配料 那就更美味了！

清香四溢的香鱼

湖岭镇新社、马车湾两村村前有条三十四小溪 位于飞云江支流金潮港上游 这里是飞云江潮水(咸水)与三十四溪淡水相互交汇区域 是香鱼霜降产子(产卵)时理想的水域。

香鱼(又名香油鱼) 鱼体狭长而扁 头小吻尖 嘴巴大眼睛小 尾巴分叉 全身除鱼头外都有细小圆鳞 体长约二三十厘米。

捕捉溪中香鱼 一般是撑着竹排放鸬鹚捉鱼。一只竹排上 蹲着七八只鸬鹚 一天下来可叨(捕)到10来公斤香鱼。

湖岭三十四溪农妇焙制香鱼有一套好方法 将活香鱼鱼肚剖开 掏净内脏 晾干 晒燥放在竹匾上。铁镬里事先放好适量的砵糠 再用文火烧 让细烟慢慢熏焙 直至烧成金黄色取出 这就是闻名海内外的香鱼干了。

因香鱼肉有特殊香味 做香鱼菜肴 宜清炖白烧 再撒点葱花、姜末 清香四溢 色香味俱佳。若逢秋末冬初 你去新社、马车湾村作客 主人定会以香鱼干或清炖香鱼热情招待你。坐在古宅民房纸窗下 炖热一壶浓郁的 十月腊(红酒) 一边相对饮聊天话旧情 一边品味清香四溢、色香味俱佳的香鱼 真是别有一番乐趣矣！

醇香浓郁的糟烧

湖岭桂峰的名特白酒 名叫 桂峰糟烧 饮在口里 醇香浓郁。

桂峰糟烧采用桂峰山田产的优质糯米 传统以糯米老酒、酒糟制糟烧。其制作程序 砵糠10公斤 加入黄酒酒糟20公斤 拌匀 加入纯净溪水 青山绿 设置大铁锅一口 上放蒸笼 放入糟糠 然后放上锡制顶桶 加长流冷水 沸腾蒸气 酒精蒸发 上升冷却 烧成的糟烧由软管再流入酒埕中。喝到口中醇香柔顺 饮后回味悠长 果然是农家好酒！

桂峰糟烧因醇香浓郁 故成湖岭山珍最理想的农家配酒。

湖岭除了上述山珍之外 还有好多引食客、吃货青睐的美食 如炒番薯粉面、清汤荠药(淮山)、乌鯉酸菜鱼、煮葛片、淡水鱼干、十样肾炖鸭、清炖牛蹄筋、荔枝草塌蛋等多不胜数。

了 我以为是拿钱 却始终不出来。等其他妇女都挑选好后 我走到那人家里要钱 她却矢口否认 说只拿一双 我委屈的眼泪就掉下来了 但她就是不给钱。

这次教训后 在另一处我只拿出两三双袜子给人挑选 有一妇女却把我包里的袜子全部打开 我急得真要哭了。我委屈地说 上次被人拿了袜子不给钱。有位年轻阿姨听了我的诉苦后要为我撑腰说 不要欺负小朋友 拿了袜子都要付钱。她还站在我旁边帮我看袜子与收钱 共卖了10来双 她自己最后也买了两双。她还告诉我 回客棧的路怎么走 并嘱咐我注意身上的钱。我连忙点点头 表示感谢。

我回到客棧 梁叔叔他们都回来了 我把钱拿出来都给了他们。梁叔叔数了数袜子 说少了好几只 但没有批评我。是日下午 我们就离开南田回到马屿 他老婆的病也好了。他们把我送到家 还给我2元钱 这是我第一次得到那么多钱 高兴不已。

虽然卖袜子只有3天时间 但我第一次见识了千姿百态的世界 见识了人间冷暖 道德良知。这件事虽已过去几十年 但闭上眼睛 我就会想起那开心、痛苦、紧张的场景 这我一辈子刻骨铭心的回忆。

长忆先生泪满襟

林成植

5月13日晨 惊悉许希濂先生离世 顿时泪眼模糊 痛哉！

与许先生第一次见面是1991年的秋天。当时 我在任岩松中学任副校长 学校缺高三毕业班历史把关教师。校长钟锦焕叫我到瑞安中学请许老师。我不认识 于是通过学生黄品鸬的引荐。先生瘦削 但铁骨铮铮 很有精神。

见面寒暄几句后 我告诉许先生来请他帮忙的原委。先生谦恭 说只怕上不好课 非如所愿。精诚所至 金石为开。先生见我老实、真诚 便答应下来了 我心中的一块石头也随之放下了。

任岩松中学在丽岙(今温州瓯海区下辖街道) 距瑞城二十多公里 坐公交车需一个小时多。许先生没有自备车 每次来回都坐公交车。我清楚记得 两个学期讲课只迟到了一次 5分钟 雨天。上课铃响后 我去巡视 见高三文科班还没有教师在 学生静静地坐着 不时地看向窗外。一会儿 见先生撑着伞匆匆地进了校门 许先生的热精心教学 第二年的高考结出了丰硕的成果。

第二次与许先生会面大约在2007年春。瑞安的知名人士俞海、许希濂、陈思义、马邦城、陈正焕等 发起成立瑞安玉海文化研究会。俞海、许希濂两位先生都叫我参加成立大会 我欣然应允 于是 成为玉海文化研究会的会员。这一参加 让我从教育圈跨向文化圈 正式见识瑞安的文化界人士 开启了自己两个圈层行走的别样人生。

在研究会里 得到许先生这位贵人相助。2011年1月8日上午 在花园大酒店召开玉海文化研究会新春座谈会。俞海先生因健康原因辞去了会长职务 大家推选许希濂先生为继任会长。

一天 先生叫我到办公室 以征求的口吻说 政协文史委陈迪海同志计划委托我们研究会编写关于瑞安的山、水、人、文四册系列丛书 一年一本。他说我比较年轻 精力还充沛 眼快手紧 两人合作 完成政协的任务。我一口答应了。于是 组织了编写组 开始了采访 搜集、写稿、组稿、编辑、校对 繁忙而自豪的文字生活。先生胸中有兵 运筹帷幄 繁忙的劳动 愉快地合作 总算在2013年12月、2015年11月、2016年11月如期拿出《瑞邑山韵》《江河风韵》《玉海人韵》三本100万多字的巨作 得到政协委员和广大读者的肯定和好评。

出版了三册后 政协换届了。因多种原因 第四本书搁浅了。这时 先生的身体也不如以前了 人也更瘦弱了 但时时与我叨念：在有生之年编好山、水、人、文4本书 出版个人文集。业未终 寿正寝 痛哉！痛之隙 随笔悼念 不讲平仄 没有韵律：

东南邹鲁一大儒 瑞邑文史襟怀中。
山水人卷已闻世 何时再续缘 文 宗。
先生出身望族 将门之后 是清水师提督许松年的嫡亲曾孙。虽未习武 胸中却藏满腹文韬武略。他思维缜密 记忆非凡 瑞邑文史尽在胸中。只要你提起名人往事 他就能 数来宝 一样给你侃侃道来 有根有据 生动感人。一次 我们在办公室聊起陶山趣闻时 先生立即说起抗战初期 陶山毙虎 的事件来。先生没有亲临现场 但他根据当时的报纸所载和采访材料穿插起来 讲得有声有色。说这事惊动了陶山区公所 即派王巡官带领警察荷枪实弹赶到现场 摆开阵势。一阵枪声响过 老虎击毙了 王巡官亦中弹身亡。许先生口带讽刺地说：出师未捷身先亡 警察打虎 却把自己的头脑打死了 这样的兵怎么抗日？乱套了乱套了。大家哈哈大笑 先生也随之笑了起来。那音容笑貌还留在办公室里 清晰地留在我们的脑子里

先生走了 留下音容笑貌走了！我失去了一位良师 失去了一位引路人。现在想想 我有过四位引路人：俞海先生曾引我走作家之路 张之伟先生曾引我走学术研究之路 伍树声先生助推我走教育改革之路 而许先生引导我走地方文史研究之路。今天 回眸看看 四条路上都印有自己的足迹 而留下最深的是人生晚年走的 文史研究 之路。

引路的许先生走了 怎不叫人 长忆先生泪满襟 ！



瑞安日报

AI 高考智能填报

“人工智能+大数据”助力志愿填报 用好你的高考每一分

高级智能填报

智能测评系统

方案检查

家长课堂

高考考点测评

结合报考动因、高考大数据的精准筛选，为考生推荐优质志愿方案，AI一键生成。

26个测评，对高中家庭和考生进行百余个维度的智能测评与评估。

将自己做好的方案输入系统，AI智能全方位扫描、多维度评判您的方案。

精选报考与家庭智慧课堂，包括与报考相关的技巧、心态和经验等必修知识。

全场景打造“测、评、学、练”智能学习闭环，因材施教，帮学生高效提分。

咨询热线：65818102、13385872891（李老師） 咨询地点：瑞安市安福路30号 瑞安日报社三楼301室